Morue: 14185

Casserole haute en aluminium à 2 poignées, Ø 20 cm, 3,3 L, compatible avec l'induction



Description

Pourquoi l'acheter ?

Cette cocotte haute en aluminium à deux poignées vient compléter votre équipement de cuisine. Un choix judicieux pour disposer du matériel nécessaire à votre activité et adapter vos opérations au type de service requis.

Points forts

- **Préparations en grande quantité :** sa forme haute est pratique pour réaliser des préparations nécessitant un grand volume, comme les cuissons à l'eau, les fonds et autres recettes adaptées à ce récipient.
- **Capacité de 3,3 L :** la capacité indiquée pour ce modèle permet de planifier les quantités et le réapprovisionnement, en choisissant un équipement adapté au travail en cuisine ou au service.
- **Compatible avec l'induction :** la compatibilité avec l'induction est indiquée pour ce modèle et permet de l'intégrer à la ligne de cuisson correspondante, en vérifiant le diamètre utile de la plaque.

Fiche technique

- **Dimensions du produit :** 20 x 20 x 11,5 h cm
- **Poids net unitaire :** 1,2 kg
- **Diamètre :** 20 cm
- **Capacité :** 3,3 L
- **Caractéristiques techniques et fonctionnelles :** Gamme professionnelle en aluminium pur à 99 %. Compatible avec la cuisson à induction grâce à son disque en acier ferritique. Très utilisée pour préparer des sauces, réaliser des fonds, mélanger des préparations et confectionner des crèmes. Dotée de deux poignées, elle se décline dans une large gamme de tailles, formant ainsi une véritable batterie de cuisine.
- **Détails d'utilisation et équipement :** Elles sont maniables et polyvalentes et se prêtent à différents types de cuisson.
- **Poids brut du colis pour la quantité minimale :** 1,35 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 29 x 23 x 14,5 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Diamètre	200 mm
Dimensions de l'emballage	290x230x145 mm
Dimensions extérieures	200x200x115 mm

Fiche technique

Capacité	3.3 Lt
Poids avec emballage	1.35 kg
Poids net	1.200 kg